



Anno 4 - Numero 08

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



**Eno Tecno Chimica** - enologo Anselmo Paternoster

Agosto 2010

Questo foglio non è una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità.  
Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della Legge numero 62/01.

## I vini di "Qualità"



Se facciamo una domanda a qualsiasi azienda vinicola su che vino produce, al 99,9 % essa risponde: "Produciamo vini di qualità".

Ma se chiediamo che significa, pochi sapranno rispondere.

Esistono almeno tre concetti o livelli di qualità.

Il primo è quello di legge: il vino, come tutti gli altri prodotti alimentari, deve essere prodotto e conforme alle leggi vigenti rispettando sia i parametri minimi chimico-fisici che la tracciabilità imposta per legge.

Il secondo livello è quello tecnologico. La tecnologia di cantina e la sapienza dell'enologo devono essere in

grado di produrre il vino migliore dall'uva migliore.

Il terzo livello è quello di mercato. Un vino può essere legalmente in ordine, tecnicamente perfetto, ma se non piace alla gente rimane invenduto.

Il nuovo sistema di classificazione dei vini ha pressoché lasciato invariato le procedure di ottenimento dei vini DOP/DOC e IGP/IGT pensando così di comunicare e tutelare il consumatore sulla originalità dei vini acquistati. Sicuramente, dopo tanti anni, il concetto di Denominazione di Origine è ormai entrato nel vocabolario enogastronomico del consumatore medio che pensa, giustamente, che acquistano vini a denominazione sta comperando un vino che assicuri, quanto meno, la provenienza del prodotto, ma questo vino sarà di qualità? (cioè sarà buono o no?)

I controlli chimico-fisici e organolettici che vengono eseguiti su tali vini tendono a verificare che tali parametri rientrino nei minimi stabiliti per legge.

Spesso capita che in fase in commissioni di degustazione presso le Camere di Commercio, vengano scartati, ad esempio, vini prelevati da vasca perchè non limpidi, ma di sicuro interesse organolettico, mentre vengono promossi vini da dubbie caratteristiche organolettiche.

In realtà si trovano sul mercato vini IGT superiori qualitativamente a vino DOC o DOCG. Come non è raro trovare vini generici (ex vini da tavola) più bevibili di qualche emerita schifezza DOC.

Quindi emerge sempre di più la necessità di puntare sul nome. Emergono sempre di più cantine che preferiscono dare al pubblico la garanzia del proprio marchio aziendale.

Quindi che consiglio dare al disorientato consumatore ???

Il consiglio più efficace è quello di fidarsi della serietà della Cantina o dell'Azienda Agricola.

Il motivo è intuitivo e semplice: Chiunque abbia investito tempo (anni) e soldi per creare un marketing e una immagine di prestigio non è così stupido da rischiare di rovinare il gioco

producendo vini non di qualità cioè vini che non piacciono e che non si vendono.

## La neonata "ABRUZZO DOC"

Con decreto del 09/08/2010 prot.N° 12590 relativo al nuovo disciplinare **ABRUZZO DOC** (che sarà pubblicato sulla G.U.) parte da questa vendemmia la possibilità di produrre tale vino.

Sul nostro sito web [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it) è pubblicato tale decreto con i vitigni da impiegare e le rispettive rese di produzione uva e vino.

## Periodo vendemmiale Abruzzo

Legge 20 febbraio 2006, n. 82, art. 9 – DGR n.845del 24.07.2006– Determinazione del periodo entro il quale le fermentazioni e le rifermentazioni sono consentite nella Regione Abruzzo. Campagna vendemmiale 2010/2011.

„.. omissis.. DETERMINA Di stabilire che:

Il periodo vendemmiale per la campagna 2010/2011 è **fissato dal 02.08.10 al 30.11.2010;**

Il periodo entro il quale le fermentazioni e/o le rifermentazioni vinari sono consentite, ha inizio il 02.08.10 e ha il termine il 31.12.2010;

Le fermentazioni spontanee che avvengono al di fuori di detto periodo debbono essere immediatamente denunciate a mezzo di telegramma, al MIPAAF - Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Alimentari - Ufficio di Roma sede distaccata di Pescara Via Del Circuito Pescara, precisando:

numero e ubicazione del vaso vinario, riportati sulla planimetria di cui all'art. 15 della Legge 20 febbraio 2006, n. 82., in cui ha luogo la fermentazione;

natura merceologica dei prodotti, conformemente alle definizioni menzionate nell'allegato IV° del Reg. (CE) n. 479/08; quantità e designazione del prodotto in fermentazione conformemente a quanto previsto dall'allegato IV° del Reg. (CE) n. 479/08 e dal Reg. (CE) n. 607/09 e relative disposizioni applicative;

colore (bianco,rosso, rosato).

E' vietata qualsiasi fermentazione o rifermentazione oltre il 31.12.2010 fatta eccezione per :

quelle effettuate in bottiglia o in autoclave o per la preparazione dei vini spumanti naturali che sono autorizzate fino alla data di inizio della Campagna vendemmiale 2011/2012;

la produzione di vini frizzanti che sono autorizzate fino alla data di inizio della Campagna vendemmiale 2011/2012;

i vini per i quali norme specifiche prevedono la tipologia "passito" che sono autorizzate fino al 15.05.2011; quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati...omissis"

**\$\$\$\$\$**

Dopo disguidi burocratici, errori grossolani e sviste, si è provveduto a porre rimedio alle rese delle uve a IGT per la regione Abruzzo; qui di seguito riportiamo la tabella definitiva.

Enolex News, foglio di informazione redatto da

**Eno Tecno Chimica** - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch) Tel.085-816903 Fax.085-816193 e-mail: [etcmil@hotmail.com](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

**"Qualità controllata e garantita"**

NOME IGT	Bianco Resa q.li/Ha	Rosso Rosato Resa q.li/Ha	Con indic.di vitigno Resa q.li/Ha	Gradazione minima		
				Bianco	Rosato Rosso	Con vitigno
Terre di Chieti	260	240	220	9,50	10,00	10,50
Colline Teatine	260	260	240	9,50	10,00	10,50
Colline Frentane	260	260	240	9,50	10,00	10,50
Colli del Sangro	250	250	240	9,50	10,00	10,50
Histonium	290	290	240	9,50	10,00	10,50
Colline Pescaresi	240	240	220	9,50	10,00	10,50
Terre Aquilane	190	190	170	10,00	10,00	10,50
Colli Aprutini	240	240	220	9,50	10,00	10,50

## Le scelte vendemmiali per la qualità dell'uva

..Non è l'uva che si toglie (diradamento) a fare qualità, ma quella che si lascia...

Prima della vendemmia l'Agronomo è chiamato a un lavoro supplementare: si deve decidere quando raccogliere quelle uve per cui si è lavorato attentamente durante tutta la stagione. L'interazione stretta e costruttiva con l'Enologo e l'Imprenditore è fondamentale per fornire alla Cantina uve che, oltre ad essere sane e di qualità, siano anche mature al punto giusto per ciascun vino a cui sono destinate. La vendemmia non è il solo passaggio cruciale della vita dell'uva.

Si deve sempre ricordare che la qualità si costruisce con un lungo cammino durante tutta la vita del vigneto. Certo, dall'inizio della maturazione le attenzioni sono tutte rivolte all'obiettivo finale del lavoro di campagna: la decisione della data di raccolta.

### Scelta della data di vendemmia: le curve di maturazione.

La data di vendemmia è certamente tra i fattori che più influiscono sulla qualità del vino. Per decidere quale è il momento della maturazione migliore per il nostro obiettivo



abbiamo bisogno di elementi di valutazione concreti e oggettivi, che ci permettano di prendere le giuste decisioni.

I lavori devono iniziare dall'invaiaatura,

con la regolazione del carico produttivo, che determina le dinamiche di accumulo delle sostanze nelle uve.

Inoltre, dobbiamo costantemente verificare la sanità delle uve: fino all'invaiaatura la si controlla con diversi metodi, poi si può solo verificare che i metodi di controllo utilizzati permettano alla nostra uva di mantenersi sana fin quando noi decidiamo di raccogliere e non sia invece questa una scelta imposta da una sanità insoddisfacente.

Foglie perfettamente sane ed efficienti fino alla vendemmia garantiscono il buon progredire della maturazione: sono le foglie a far maturare l'uva e questo aspetto è essenziale per capire se il vigneto ha la potenzialità necessaria a ottenere il massimo.

Dobbiamo monitorare l'andamento della maturazione, sia attraverso il campionamento almeno settimanale delle uve e la successiva analisi dei mosti, che con l'analisi organolettica delle uve stesse.

Infatti, così come una analisi chimica del vino ci può solo dire a grandi linee che caratteristiche questo possiede, ma nessuna

analisi sarà mai in grado di dirci se è un buon vino oppure no, così anche per le uve destinate a vini di qualità è ottima prassi confermare il dato analitico con una degustazione, attraverso la quale decidere se raccogliere o attendere che le uve raggiungano l'equilibrio acidico, la complessità aromatica o la maturità fenolica che desideriamo riscontrare nei nostri vini finiti.

Così come detto per il carico produttivo, anche per il livello di maturazione non vi sono livelli predefiniti ottimali, per ogni vino cambiano. Ma è fondamentale è conoscere i dati degli andamenti della maturazione per decidere modalità ed epoche di vendemmia.

Non si creda che un solo campione possa rappresentare un elemento sufficiente il momento della raccolta.

Gli errori di campionamento o di analisi sono sempre in agguato e una serie di dati diviene indispensabile per valutare l'esattezza di tutti i punti della curva di maturazione.

Sovente ci si rende conto che possedere i dati storici delle maturazioni dei vigneti ci permette di predire con buon anticipo il momento della vendemmia e programmare meglio i lavori.

E' da notare come ogni vigneto sia caratterizzato da un suo "personale" andamento della maturazione e lo storico degli andamenti ci aiuta anche nella interpretazione delle potenzialità di ciascuno dei nostri vigneti: è ovvio che se sappiamo che un vigneto ha scarse potenzialità, non spereremo in una perfetta maturazione, quindi destineremo quell'uva a vini poco pretenziosi, evitando così di affrontare gli inutili rischi di una prolungata permanenza sulla pianta. Anche se è più facile fare colpo sul consumatore parlando di un fattore caratteristico o innovativo e quindi di forte impatto mediatico (la vendemmia di notte, complicate analisi chimiche dei mosti, il lavaggio dell'uva, le più fantasiose e pubblicizzate strategie di appassimento o le più mirabolanti tecnologie di cantina più utili talvolta a chi vende macchinari che a chi produce vino...), in realtà la qualità si costruisce lentamente e secondo i ritmi della natura, integrando numerosi dettagli, ciascuno indispensabile alla completezza del tutto, proprio come le tessere di un mosaico...

Una buona vendemmia non nasce e non si organizza negli ultimi giorni prima della raccolta, ma si costruisce, negli anni, coerentemente con gli obiettivi enologici: per ottenerla servono un vigneto progettato e piantato bene, una giusta potatura, una adeguata conduzione del terreno, una corretta gestione del verde (la vegetazione), un attento e rispettoso controllo fitosanitario e un ottimo equilibrio vegetativo.

Infine, dall'inizio maturazione, si deve sperare nel miglior clima possibile e monitorare attentamente la fase finale per decidere di cogliere al giusto livello di maturazione. Una buona vendemmia, può nascere solo da un approccio "completamente attento" a tutta la filiera produzione ed i meriti, vanno equamente divisi tra chi produce buona uva e chi la trasforma in buon vino.

**Il nostro Laboratorio è vicino alle aziende vitivinicole per monitorare l'andamento di maturazione delle uve valutando i parametri essenziali quali: zuccheri (rapporto glucosio-fruttosio), acidità totale e pH, acidi malico e lattico, maturità fenolica etc.**

## SCADENZE

Ricordiamo che entro il 10 settembre deve essere presentata la dichiarazione di giacenza dei vini detenuti alla mezzanotte del 31 Luglio 2010. I dati devono essere comunicati presso un centro CAA che provvederà all'invio telematico della dichiarazione rilasciandone copia all'interessato.

**Il nostro Laboratorio è, come sempre, a Vs. disposizione per effettuare analisi enologiche ad ogni livello in tempi brevi e a costi contenuti. CONTATTATECI.. !**